



Fajitas Mexicana

von Cedric Messmer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz

8.0 kg Tomaten	Würfeln
3.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen
300 g rote Zwiebel	hacken
100 kg Petersilie, frische	Hacken
3.0 Stück Limetten	Saft auspressen
Zubereitung Tomatensauce: Andünsten mit Limetten Peterli und Salz Abschmecken	
60 g Bratbutter	
1.25 kg Hackfleisch	oder anderes
300 g rote Zwiebel	in feine streifen
1.5 kg Gemüse nach Wahl	Gemüse, je nach Saison, z.B. Peperoni, Mais, Rotkraut, Zucchetti, Weisskabis, in feinen Streifen
500 g Tofu	Für vegis, Anbraten & Würzen
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
1.0 Stück Fajita Mexican Mix	Abschmecken
1.0 Prise Salz	Füllung: Hackfleisch in heisser Bratbutter anbraten. Gemüse und Zwiebel kurz mitdünsten. Knoblauch begeben, abschmecken. In eine ofenfeste Schüssel geben und zugedeckt im Ofen warm stellen.
1.0 kg Crème fraiche	Für Sauce
10 Stück Avocado	Guacamole
200 g Tortilla Chips	für crunch
100 g Hot Mex Sauce	Für di muetige
300 g Reibkäse	
30 Stück Tortillas	
1.0 g Pfeffer	abschmecken
1.0 kg rote Bohnen	stampfen